

73	Rindfleisch (CH) mit einer scharfen Sauce aus drei verschiedenen Chili-Sorten*	25.50
74	Gedämpfter ganzer Fisch (Loup de Mer)	
	- mit Sojasauce	37.50
	- mit schwarzer Bohnensauce	37.50
75	Fisch mit saurem Gemüse*	26.50
76	Gekochter, ganzer Fisch an einer scharfen Sauce nach Szechuan Art**	37.50
77	Gan Shao Crevetten* (Szechuan Art)	26.50

ÄNDERUNGEN VON BEILAGE NATURREIS ZU (NR. 40 – 77):

201	Gebratener Reis nach kantonesischer Art (Eier, Erbsen und Schinken)	5.00
202	Gebratener Reis mit Gemüse	5.50
203	Gebratene Nudeln mit Chop Suey Gemüse	5.50
204	Frittierte Süsskartoffeln	6.50

GEMÜSE UND TOFU (OHNE REIS)

90	Chop Suey Gemüse nach chinesischer Art (gemischtes Gemüse)	14.50
91	Gebratener Babychinakohl	14.50
92	Ma Po Tofu* (Tofu, Peperoni, Zwiebeln und Pilze)	18.50
93	Tofu mit Broccoli	18.50
94	Luo Han Zhai - Buddha Gemüse	15.50
(Glasnudeln, Zucchini, Karotten, Sojasprossen, Babymais, Pilzen, Babychinakohl)		
95	Gebratene Auberginen nach Chendu Art*	15.50
96	Im Tontopf getrockneter Blumenkohl* (Gan Gui Hua Cai)	17.50

BEILAGEN FÜR GEMÜSE- UND TOFUGERICHTE (NR. 90 – 96):

300	Naturreis	4.00
301	Gebratener Reis nach kantonesischer Art (Eier, Erbsen und Schinken)	5.00
302	Gebratener Reis mit Gemüse	5.50
303	Gebratene Nudeln mit Chop Suey Gemüse	5.50
304	Frittierte Süsskartoffeln	6.50

NUDELGERICHTE

100	Gebratene Nudeln mit Pouletfleisch (CH) nach chinesischer Art	21.50
101	Gebratene Nudeln mit Gemüse nach kambodschanischer Art* (kambodschanische Sataysauce, Gemüse)	15.50

102	Gebratene Nudeln mit Pouletfleisch (CH) nach kambodschanischer Art* (kambodschanische Sataysauce, Gemüse)	21.50
103	Gebratene breite Reismudeln mit Rindfleisch (CH)	25.50
104	Gebratene U Dong Nudeln mit Gemüse (dicke Weizennudeln)	16.50
105	Gebratene U Dong Nudeln mit Pouletfleisch (CH) (dicke Weizennudeln)	22.50
106	Gebratene U Dong Nudeln mit Crevetten (dicke Weizennudeln)	26.50
107	Gebratene feine Reismudeln mit Pouletfleisch(CH)*	21.50
108	Gebratene feine Reismudeln mit Gemüse*	15.50
109	Pad Thai mit Pouletfleisch (CH)	21.50
110	Pad Thai mit Tofu	21.50

REISGERICHTE

120	Gebratener Reis mit Gemüse nach chinesischer Art	15.50
121	Kantonesisch gebratener Reis mit Eier, Erbsen und Schinken	15.50
122	Gebratener Reis mit Pouletfleisch (CH) und Satay Sauce*	21.50
123	Gebratener Reis mit Rindfleisch (CH) und Satay Sauce*	24.50
124	Gebratener Reis mit Pouletfleisch (CH) nach kambodschanischer Art* (würzig scharf, Gurken und Koriander)	24.50
125	Thailändisch gebratener Reis (mit Poulet (CH), Crevetten, Ananas und Nuss)	24.50
126	Gebratener Reis nach Suan Long Art (mit Pouletfleisch (CH) und Crevetten)	24.50
127	Naturreis	4.00

GROSSE NUDELSUPPEN

130	Nudelsuppe mit kantonesischer Ente	28.50
131	Bun Bo Hue* (Dünne Reismudeln mit Rindfleisch (CH) und Zitronengrass)	26.50
132	Pho Bo (Vietnamesische Reismudelsuppe mit Rind (CH)-Entrecote)	28.50
133	Tom Yum Reismudelsuppe mit Pouletfleisch (CH) nach Thai Art*	24.50

Alle Preise sind in Schweizerfranken und inklusive Mehrwertsteuer

* = scharf ** = sehr scharf

VORBESTELLEN & ABHOLEN

www.dragonexpress.ch

www.suanlong.ch



WILLKOMMEN IM SUAN LONG WÄDENSWIL

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wir deklarieren unser Fleisch:

Pouletfleisch: Schweiz (CH)

Rindfleisch: Schweiz (CH)

Schweinefleisch: Schweiz (CH)

Ente: Deutschland/Holland

Pangasius und Crevetten: Vietnam/Thailand

Loup de Mer: Frankreich/Griechenland

Dorade: Frankreich/Griechenland

SUPPE

	CHF
1 Szechuan Suppe*	5.50
(Pouletfleisch (CH), Tofu, Eier, Bambus, Pilze und Glasnudeln)	
2 Wantan Suppe (Wantan-Ravioli mit Crevettenfüllung)	6.50
3 Maissuppe mit Pouletfleisch (CH)	5.50
4 Tom Ka Gai* (Thailändische Kokosnuss Suppe mit Poulet (CH))	5.50
5 Glasnudelsuppe mit Rindfleisch (CH)	6.00
6 Tom Yum* (Thailändische Suppe mit Crevetten)	5.50
7 Eiersuppe mit Gemüse	5.50

VORSPEISE

10 Chinesische Frühlingssuppe (Kabis, Karotten, frittiert)	5.00
11 Thailändische Frühlingssuppe (Pouletfleisch (CH) und Gemüse, frittiert)	6.00
12 Vietnamesische Frühlingssuppe mit Gemüse (frittiert)	8.50
13 Vietnamesische Frühlingssuppe mit Schweinefleisch (CH) (frittiert)	8.50
14 Goi Cuan – frische vietnamesische Salatrolle/Sommerrolle mit Poulet (CH) (nicht frittiert)	6.50
15 Goi Cuan – frische vietnamesische Salatrolle/Sommerrolle mit Crevetten (nicht frittiert)	8.50
16 Gebackene Wan Tan (Crevettenfüllung)	9.50
17 Gebackene Crevetten	9.50
18 Pouletspiessli (CH) an einer Satay Sauce*	7.50

19 Wor Tip - Gebratene Teigtasche mit Gemüse (ca. 10 Min. Wartezeit)	7.50
20 Wor Tip - Gebratene Teigtasche mit Schweinefleisch (CH) (ca. 10 Min. Wartezeit)	7.50
21 Zhu Rou Shao Mai – Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch (CH) (ca. 10 Min. Wartezeit)	7.50
22 Ha Gao – Crevettenwolken (Gedämpfte Teigtaschen mit Crevettenfüllung, ca. 10 Min. Wartezeit)	7.50
23 Xiao Long Bao – Teigtasche mit Schweinefleisch (CH) nach Shanghai Art (ca. 10 Min. Wartezeit)	7.50

SALAT

30 Gemüsesalat nach Szechuan Art* (Gurken, Karotten, Sojasprossen)	8.50
31 Gemischter Salat nach kambodschanischer Art	7.50
32 Papaya Salat nach thailändischer Art*	12.50
33 Poulet (CH) Salat nach kambodschanischer Art (Mais, Tomaten, Gurken, Kabis, Karotten und Pouletfleisch (CH) an Erdnussauce)	12.50
34 Rindfleisch (CH) Salat nach thailändischer Art*	18.50
35 Scharfer Pouletsalat (CH) mit Chili*	12.50
36 Edamame – Mao Dou	6.50
37 Tofu Salat an einer scharfen Sauce*	12.50

HAUPTSPEISE (MIT NATURREIS)

Wählen Sie Ihren Favoriten und dazugehörige Kochvariante aus (40-53):

1) Pouletfleisch (CH)	22.50
2) Rindfleisch (CH)	24.50
3) Schweinefleisch (CH)	23.50
4) Crevetten	25.50
5) Fisch (Pangasius)	23.50
6) Tofu	22.50
40 An einer Süss-Sauer Sauce	
41 Nach Szechuan Art* (Lauch, Zwiebel, Chili und Bambus)	
42 An einer Satay Sauce* (Erdnussauce)	
43 An einer schwarzen Bohnen Sauce* (Zucchetti, Zwiebeln, Peperoni, Bohnenpaste)	
44 Mit Chop Suey Gemüse (Gemischtes Gemüse)	

45 Mit Zitronengrass nach kambodschanischer Art* (Zitronengrass, Zwiebeln, Frühlingssuppe, Chili)	
46 Mit Kernelnüssen nach thailändischer Art* (Kernelnüsse, Peperoni, Zwiebeln, Broccoli)	
47 Mit Basilikum und Chili nach kambodschanischer Art* (Thai Basilikum, Chili, Bambus, Peperoni)	
48 An einer scharfen Sauce nach Art des Hauses* (Schalotten, Frühlingssuppe, Gurken, Chili, Peperoncini)	
49 Gelbes Thai Curry* (Zwiebeln, Peperoni, Kartoffeln)	
50 Rotes Thai Curry* (Mini Aubergine, Bohnen, Bambus, Babymais, Chili)	
51 Grünes Thai Curry** (Mini Aubergine, Bohnen, Bambus, Babymais, Chili)	
52 Panang Thai Curry* (Bohnen, Chili, Thai Basilikum)	
53 Massaman Thai Curry* (Zwiebeln, Kartoffeln, Kernelnüssen, Massaman)	

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES (MIT NATURREIS)

60 Gebratene Ente nach kantonesischer Art (knusprige Ente)	26.50
61 Kantonesische Ente an einer Orangensauce	27.50
62 Kantonesische Ente an einer Satay Sauce*	27.50
63 Peking Ente – knusprige Ente mit Pfannkuchen	35.50
64 Kung Pao Poulet (CH)*	23.50
65 Knuspriges Poulet (CH) nach kambodschanischer Art*	23.50
66 La Zi Poulet (CH)* Gebratenes Poulet (CH) mit hausgemachter Chili Sauce	23.50
67 Pouletspiesschen (CH) an einer Satay Sauce nach kambodschanischer Art*	23.50
68 Schweinsrippchen (CH) mit Knoblauch	24.50
69 Knuspriges Rindfleisch (CH)*	25.50
70 Gebratenes, knuspriges Rindfleisch (CH) an einer Knoblauch Sauce nach Kangding Art*	25.50
71 Gekochtes Rindfleisch (CH) nach Chongqing Art**	26.50
72 Gekochter Fisch nach Chongqing Art**	26.50